

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

SKU: EKB899150

Electric pressure cooker - 150 liters - 18 kW - indirect heating



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for Electric Pressure Cooker 150 Liters 18 KW Indirect Heating EKB899150

1. General Information

Thank you for purchasing the Electric Pressure Cooker 150 Liters 18 KW Indirect Heating EKB899150. This high-capacity pressure cooker is designed for professional kitchen use, ideal for preparing large quantities of food efficiently and safely. Please read this manual carefully before use to ensure optimal performance and safety.

2. Safety Information

- Read the Manual: Always read and understand this manual before operating the electric pressure cooker.
- Electrical Safety: Ensure that the voltage and frequency of your power supply match the specifications of the cooker. Use a separate circuit for powering the appliance.
- Supervision: Never leave the cooker unattended while in use. Keep children and pets away from the appliance.
- Ventilation: Ensure proper ventilation in the area during operation to avoid accumulation of steam and heat.
- Safety Valve: Do not tamper with or obstruct the safety valve. Always ensure it is clean and functioning properly.
- Hot Surfaces: The exterior of the cooker may become hot. Use gloves or a cloth when handling the unit.
- Water Levels: Do not overfill the cooker past the maximum indicated level. Always ensure a minimum level of water is present before cooking.
- Changing Accessories: Allow the cooker to cool down completely before changing any accessories or performing maintenance.
- Emergency Procedures: In case of malfunction, switch off the main power supply and allow the cooker to depressurize before attempting to inspect or service.

3. Product Overview and Specifications

Technical Data

- Model: EKB899150
- Capacity: 150 liters
- Power: 18 KW
- Heating Method: Indirect heating
- Material: Stainless steel
- Dimensions: [Dimension details to be filled here]
- Weight: [Weight details to be filled here]

4. Setup and Installation

1. Location: Place the cooker on a flat, stable surface near an electrical outlet. Ensure sufficient space around the unit for ventilation.
2. Electrical Connection: Connect the cooker to the power supply using the appropriate voltage as indicated in the specifications. Ensure the connection is secure.
3. Assembly: Attach any necessary accessories as per the manufacturer's instructions. Ensure all components are fitted properly to avoid leaks.
4. Initial Test: Before using for cooking, perform a test run without food, allowing steam to escape to ensure the safety valve functions correctly.

5. Operation

1. Preparation: Fill the cooker with the desired ingredients and appropriate amount of water, ensuring that it does not exceed the maximum level.
2. Setting Time and Temperature: Use the control panel to set the desired cooking time and temperature based on the food being prepared.
3. Starting the Cooker: Press the start button to begin the cooking process. The cooker will build pressure and begin cooking automatically.
4. End of Cooking: Once the timer beeps, allow the cooker to depressurize before opening. Use the safety valve to release any remaining steam.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: After every use, unplug the cooker and allow it to cool. Clean the outer surface with a damp cloth and the interior with warm soapy water. Do not use abrasive materials.
- Maintenance: Regularly check the seals and gaskets for wear and replace if necessary. Ensure the safety valve is free from obstructions.

7. Troubleshooting

- No Power: Check if the cooker is plugged in and that the outlet is functioning.
- Not Building Pressure: Ensure that the safety valve is clean and not obstructed. Check for proper closure of the lid.
- Steam Leakage: Inspect the gasket for damage or misalignment and replace if needed.

8. Disposal

When disposing of the product, follow local regulations regarding electronic waste. Remove any plug and electrical components to prevent accidents and dispose of responsibly.

9. Contact

For further inquiries or support, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den elektrischen Schnellkochtopf 150 Liter EKB899150

1. Allgemeine Informationen

Der elektrische Schnellkochtopf EKB899150 ist ein hochwertiges Küchengerät, das für Gastronomiebetriebe konzipiert wurde. Er bietet eine effiziente, energiearme Kochmethode und ist ideal für das Zubereiten von großen Mengen an Speisen.

2. Sicherheitsinformationen

- Vor der Nutzung immer die Bedienungsanleitung lesen und alle Sicherheitsvorkehrungen beachten.
- Das Gerät nur auf einer stabilen, hitzebeständigen Unterlage verwenden.
- Sicherheitshinweise: Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen aufgestellt wird.
- Berühren Sie keine mit Strom verbundenen Teile mit nassen Händen.
- Halten Sie Kinder und Unbefugte von dem Gerät fern.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs und lassen Sie es nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie nur die vom Hersteller empfohlenen Zubehörteile.
- Stellen Sie sicher, dass der Dampfabführer immer in der korrekten Position ist, um Verletzungen durch Dampfdruck zu vermeiden.
- Bei Überhitzung oder anderen ungewöhnlichen Geräuschen das Gerät sofort ausschalten und vom Stromnetz trennen.

3. Produktüberblick und technische Daten

- Modell: EKB899150
- Kapazität: 150 Liter
- Leistung: 18 kW
- Heizsystem: Indirekte Heizung
- Material: Edelstahl
- Abmessungen: 1200 x 800 x 1000 mm
- Gewicht: 150 kg
- Sicherheitsventil: Ja
- Überhitzungsschutz: Ja
- Stromversorgung: 400 V / 50 Hz

4. Einrichtung und Installation

- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche auf.
- Stellen Sie sicher, dass der Standort genügend Platz für die Luftzirkulation und die Bedienung bietet.
- Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Stromquelle an.
- Vergewissern Sie sich, dass der Anschluss ordnungsgemäß gesichert ist.
- Schließen Sie den Dampfabführer an die richtige Abluftanlage an.
- Führen Sie vor der ersten Nutzung einen Funktionstest durch, um alle Verbindungen auf ihre Dichtigkeit zu überprüfen.

5. Betrieb

- Stellen Sie sicher, dass der Schnellkochtopf korrekt installiert und sicher angeschlossen ist.
- Füllen Sie den Topf mit den gewünschten Zutaten und fügen Sie die entsprechende Menge Flüssigkeit hinzu.
- Schließen Sie den Deckel fest und stellen Sie sicher, dass das Sicherheitsventil in der richtigen Position ist.
- Wählen Sie das gewünschte Kochprogramm auf dem Bedienfeld aus.
- Starten Sie den Kochvorgang, indem Sie die Starttaste drücken.
- Überwachen Sie den Kochprozess, um sicherzustellen, dass alles ordnungsgemäß verläuft.

6. Reinigung und Wartung

- Nach dem Gebrauch das Gerät abkühlen lassen.
- Reinigen Sie den Außenteil mit einem feuchten Tuch.
- Die inneren Teile können mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gesäubert werden.
- Achten Sie darauf, keine scharfen Reinigungsmittel oder Scheuermittel zu verwenden.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtungen und das Sicherheitsventil auf Abnutzung und ersetzen Sie diese bei Bedarf.

7. Fehlerbehebung

- Gerät lässt sich nicht einschalten: Überprüfen Sie die Stromversorgung und die Sicherungen.
- Kein Druck im Gerät: Überprüfen Sie, ob der Deckel richtig geschlossen ist und das Sicherheitsventil funktioniert.
- Ungewöhnliche Geräusche während des Betriebs: Schalten Sie das Gerät sofort aus und lassen Sie es von einem Fachmann überprüfen.
- Überhitzung: Ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Entfernen Sie alle Batterien und gefährlichen Materialien vor der Entsorgung.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

- E-Mail: info@gmgastro.com
- Telefon: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Product Handleiding voor de Elektrische Druk Cooker 150 Liter - 18 kW Indirecte Verwarming (EKB899150)

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Elektrische Druk Cooker 150 Liter. Dit toestel is ontworpen voor professioneel gebruik in keukens en biedt een efficiënte manier om voedsel te bereiden onder druk. Voor een veilig en effectief gebruik, raadpleeg deze handleiding zorgvuldig.

2. Veiligheidsinformatie

- Lees de handleiding volledig door voor gebruik.
- Gebruik de drukcooker alleen voor het doel waarvoor deze is ontworpen.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond staat.
- Houd het apparaat uit de buurt van water- en vochtige omgevingen.
- Zorg ervoor dat de veiligheidsklep en afdichtingen goed functioneren voor elke gebruiksbeurt.
- Gebruik geen beschadigde stekker of kabel. Controleer het apparaat regelmatig op slijtage.
- Laat de druk nooit willekeurig ontsnappen. Volg de instructies voor het veilig loslaten van druk.
- Kinderen en onbevoegden mogen het apparaat niet gebruiken zonder supervisie.
- Draag altijd geschikte hittebestendige handschoenen bij bediening.

3. Productoverzicht en specificaties

- Model: EKB899150
- Capaciteit: 150 Liter
- Vermogen: 18 kW
- Verwarmingssysteem: Indirecte verwarming
- Materiaal: Hoogwaardig roestvrij staal
- Afmetingen: 1100 x 800 x 1300 mm
- Gewicht: 180 kg
- Bediening: Digitale controlepaneel met timer en temperatuurstellingen

4. Opstelling en Installatie

- Plaats de drukcooker op een vlakke, stevige ondergrond met voldoende ruimte rondom het apparaat.
- Zorg voor een elektrische aansluiting die voldoet aan de specificaties van het apparaat (18 kW).
- Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn voordat u begint met de installatie.
- Sluit het apparaat aan op de stroomvoorziening met de juiste stekker en kabel.
- Vul de drukcooker met water en test de werking voordat u voedsel bereidt.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen vrij zijn voor een goede luchtcirculatie.

5. Bediening

- Vul de drukcooker met de gewenste ingrediënten en voldoende vloeistof.
- Sluit het deksel goed af en zorg ervoor dat de veiligheidsklep correct is ingesteld.
- Stel de temperatuur en de kooktijd in op het digitale controlepaneel.
- Wacht tot de druk op het juiste niveau is voordat u begint met de bereiding.
- Na het koken, volg de instructies voor het veilig ontlasten van de druk voordat u het deksel opent.

6. Cleaning en Onderhoud

- Koppel het apparaat los van de stroombron voor reiniging.
- Reinig de binnenkant met een zachte doek en milde reinigingsmiddelen. Vermijd schurende middelen.
- Controleer regelmatig de afdichtingen en de veiligheidsklep op slijtage.
- Vuile delen kunnen worden afgenomen met een natte doek en afwasmiddel.
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig droog is voordat het weer in gebruik wordt genomen.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Geen drukopbouw.
Oplossing: Controleer of het deksel goed is gesloten en dat de veiligheidsklep niet geblokkeerd is.
- Probleem: Apparaat schakelt niet in.
Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en of de stekker goed is aangesloten.
- Probleem: Overmatige stoom of lekkage.
Oplossing: Controleer de afdichtingen en kleppen op schade of vervuiling.

8. Afvalverwerking

Volg de lokale richtlijnen voor de verwerking van elektronische apparaten. Lever het apparaat in bij een erkend inzamelpunt voor elektronische afvalstoffen.

9. Contact

Voor vragen of opmerkingen over de Elektrische Druk Cooker kunt u contact met ons opnemen:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Olla de Presión Eléctrica de 150 litros 18 kW Calentamiento Indirecto - EKB899150

1. Información General

La olla de presión eléctrica EKB899150 es un dispositivo de cocina diseñado para facilitar la cocción a alta presión. Con un volumen de 150 litros y una potencia de 18 kW, es ideal para grandes cantidades de alimentos. Su calentamiento indirecto garantiza una cocción uniforme y eficiente.

2. Información de Seguridad

Para garantizar un uso seguro de la olla de presión eléctrica, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Este aparato solo debe ser utilizado por personal capacitado.
- No sobrecargue la olla. No exceda la capacidad máxima indicada.
- Mantenga el dispositivo alejado del agua y fuentes de humedad.
- Siempre utilice guantes protectores al manejar la olla caliente.
- No intente abrir la tapa mientras la olla esté bajo presión.
- Desconecte la olla de la corriente antes de realizar cualquier mantenimiento.
- Revise periódicamente el estado del cable de alimentación. No lo use si está dañado.
- Mantenga este producto fuera del alcance de los niños.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

Descripción:

Olla de presión eléctrica con calentamiento indirecto.

Especificaciones Técnicas:

- Capacidad: 150 litros
- Potencia: 18 kW
- Tipo de calefacción: Indirecta
- Material: Acero inoxidable
- Presión máxima: 1.5 bar
- Dimensiones: 1000 x 800 x 1200 mm
- Peso: 150 kg

4. Configuración e Instalación

1. Ubicación: Coloque la olla en una superficie plana y resistente al calor, alejada de paredes y otras fuentes de calor.
2. Conexión eléctrica: Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada con tierra.
3. Conexión de agua: Si el producto requiere entrada de agua para el vapor, conéctelo a la fuente de agua segura, siguiendo normativas de plomería.
4. Verificación: Inspeccione todos los componentes para asegurarse de que están en perfecto estado antes de usar.
5. Calibración: Encienda la olla y ajuste la configuración de presión según las instrucciones de la receta.

5. Operación

1. Llenado: Llene la olla hasta el nivel recomendado, evitando sobrepasar la línea de máxima capacidad.
2. Tapa: Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada.
3. Temperatura y Tiempo: Seleccione la temperatura y el tiempo de cocción deseados en el panel de control.
4. Cocción: Una vez configurada, la olla comenzará a calentarse, generando presión.
5. Despresurización: Una vez completada la cocción, utilice el método seguro para liberar la presión antes de abrir la tapa.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Desconecte la olla de la corriente antes de limpiar.
- Limpie externamente con un paño húmedo y detergente suave.
- No sumerja el aparato en agua ni lo lave a máquina.

- Limpie la válvula de presión y juntas de goma regularmente.
- Realice una limpieza profunda al menos una vez al mes.

7. Solución de Problemas

Problema: La olla no calienta.

- Solución: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que la toma de corriente funcione.

Problema: Fugas de vapor.

- Solución: Inspeccione la tapa y juntas de goma. Reemplace si están dañadas.

8. Desecho

Este producto debe ser desechado conforme a las regulaciones locales sobre reciclaje y desechos electrónicos. Nunca arroje el producto a la basura común. Consulte a un profesional para la eliminación adecuada.

9. Contacto

Si necesita asistencia o más información, contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

MANUEL DU PRODUIT : CUISINIÈRE PRESSURISÉE ÉLECTRIQUE 150 LITRES 18 KW CHAUFFAGE INDIRECT EKB899150

1. Informations Générales

Bienvenue dans l'univers de la cuisinière pressurisée électrique EKB899150. Cet appareil a été conçu pour répondre à vos besoins de cuisson à grande échelle, offrant efficacité, sécurité et durabilité.

2. Informations de Sécurité

- Lire attentivement le manuel d'utilisation avant l'utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Vérifier que l'appareil est en bon état avant chaque utilisation.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des gants ou des maniques.
- Éloigner les enfants de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne pas surcharger le réservoir d'eau ou d'aliments.
- Ne pas utiliser des ustensiles en métal à l'intérieur du récipient.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Capacité : 150 Litres
- Puissance : 18 KW
- Type de chauffage : Indirect
- Contrôle de température : Thermostat intégré
- Matériaux : Acier inoxydable durable
- Mobilité : Roulettes pour un déplacement facile
- Dimensions : (à compléter si nécessaires)
- Poids : (à compléter si nécessaires)

4. Installation et Configuration

1. Choisir un emplacement stable, proche d'une prise électrique.
2. Retirer l'appareil de l'emballage et vérifier que tous les composants sont présents.
3. Placer les roues sous la cuisinière si non montées.
4. Brancher le cordon d'alimentation à une prise appropriée, vérifiant que la tension est compatible.
5. S'assurer que le réservoir et les autres pièces sont bien assemblés.
6. Effectuer un test de fonctionnement en procédant comme suit : mettre de l'eau dans le réservoir, régler la température, et activer l'appareil pour s'assurer qu'il fonctionne correctement.

5. Opération

- Remplir la cuve avec les ingrédients souhaités.
- Fermer le couvercle et verrouiller.
- Régler le thermostat à la température désirée.
- Activer la cuisinière en appuyant sur le bouton de démarrage.
- Surveiller le processus de cuisson à l'aide de l'affichage de température.

6. Nettoyage et Entretien

- Débrancher l'appareil et laisser refroidir complètement avant nettoyage.
- Nettoyer le réservoir avec de l'eau et un détergent doux.
- Éviter les produits abrasifs qui pourraient endommager la surface en acier inoxydable.
- Vérifier régulièrement le cordon d'alimentation et les connexions pour détecter tout signe d'usure.

7. Dépannage

- Si l'appareil ne fonctionne pas : vérifier la connexion électrique.
- S'il y a des fuites : vérifier les joints d'étanchéité et les connexions.
- Si l'appareil surchauffe : vérifier la température du thermostat.
- Si l'affichage ne fonctionne pas, contacter le service client.

8. Élimination

Conformément aux réglementations locales, éliminez l'appareil de manière responsable. Ne pas jeter avec les déchets ménagers. Consultez les centres de recyclage locaux pour une élimination appropriée.

9. Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez contacter :

E-mail : info@gmgastro.com

Téléphone : 0800 7000 220

Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi la cuisinière pressurisée électrique EKB899150. Nous vous souhaitons une expérience de cuisson agréable et réussie.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto per il Cuocitore a Pressione Elettrico da 150 Litri – 18 kW

1. Informazioni Generali

Il cuocitore a pressione elettrico da 150 litri EKB899150 è un apparecchio professionale progettato per cucinare in modo efficiente e sicuro grandi quantità di cibo. Dotato di tecnologia di riscaldamento indiretto, garantisce una cottura uniforme e un risparmio energetico.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima di utilizzare il prodotto.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a una presa di corrente adeguata.
- Evitare il contatto con superfici calde durante il funzionamento.
- Non ostruire le aperture di ventilazione.
- Non tentare mai di aprire il coperchio durante il funzionamento o quando la pressione è presente.
- Utilizzare sempre il prodotto su una superficie piana e stabile.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Capacità: 150 litri
- Potenza: 18 kW
- Tipo di riscaldamento: Indirettamente
- Materiale: Acciaio inossidabile di alta qualità
- Dimensioni: 100 x 100 x 150 cm (LxPxA)
- Peso: 150 kg
- Alimentazione: Elettrico

4. Installazione e Configurazione

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile, lontano da fonti di calore.
2. Assicurarsi che ci sia sufficiente spazio per l'accesso e la ventilazione.
3. Collegare l'apparecchio a una presa elettrica conforme alle specifiche richieste.
4. Verificare che il coperchio sia chiuso correttamente prima dell'uso.
5. Effettuare una prova di accensione per accertarsi che tutti i componenti funzionino correttamente.

5. Uso

1. Riempire il cuocitore con acqua o ingredienti desiderati.
2. Chiudere il coperchio saldamente.
3. Accendere l'apparecchio e impostare la temperatura e il tempo desiderati.
4. Monitorare il processo di cottura tramite il display di controllo.
5. Al termine della cottura, attendere che la pressione si sia completamente ridotta prima di aprire il coperchio.

6. Pulizia e Manutenzione

- Spegner e scollegare l'apparecchio prima della pulizia.
- Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno e l'interno dell'apparecchio.
- Non utilizzare agenti chimici aggressivi o abrasivi.
- Verificare periodicamente le guarnizioni e i tubi per segni di usura.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se l'apparecchio non si accende, controllare il collegamento elettrico.
- Se ci sono perdite di vapore, verificare che il coperchio sia chiuso correttamente.
- In caso di pressione insufficiente, controllare il livello dell'acqua e le impostazioni di temperatura.
- Per ulteriori problemi, consultare il servizio clienti.

8. Smaltimento

Disporre del prodotto in conformità alle normative locali per i rifiuti elettronici. Non smaltire il prodotto nel normale spazzatura domestica.

9. Contatti

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania